

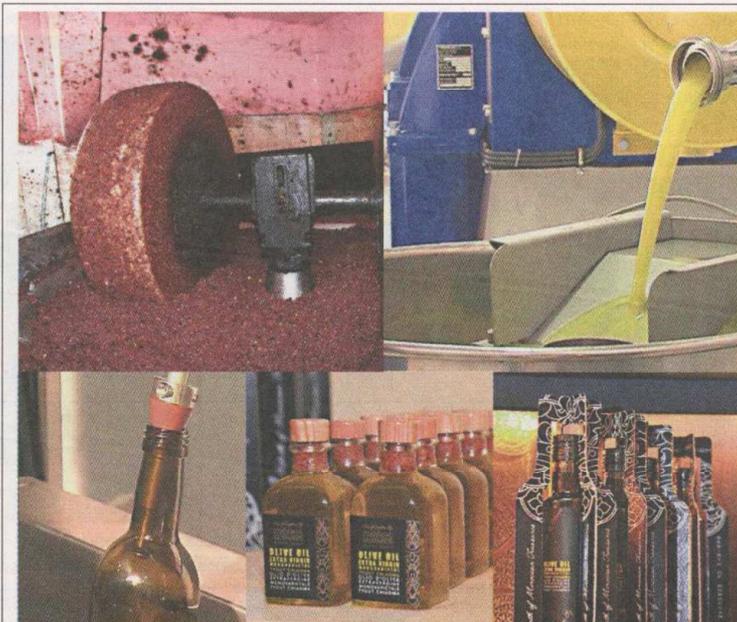
## Oléiculture

## La filière peine à prendre à l'international

• Très faible présence à l'export en France, Canada, Allemagne, Brésil...

• A peine 2 kg/habitant au Maroc contre 12 kg en Italie

L'HUILE d'olive, produit noble de la cuisine méditerranéenne, est très prisée au Maroc. En revanche, le secteur a encore des efforts à déployer pour percer à l'international. Les dix dernières années, le Maroc a produit près de 100.000 tonnes d'huile d'olive. Un produit nettement plus consommé localement, avec 2 kg par habitant/an. Une très faible consommation face à celle des Italiens qui atteint les 12 kg par habitant ou encore la Grèce (23 kg/habitant). A l'export, le Maroc fournit notamment les Etats-Unis à hauteur de 12.000 tonnes seulement, «alors que cette région connaît un besoin potentiel de 400.000 tonnes», explique docteur Noureddine Ouazzani, responsable de l'Agropole olivier ENA Meknès (voir aussi L'Economiste du 28 avril 2015). Aujourd'hui, il y a une multitude de marchés à prendre au Brésil, au Portugal, en Allemagne, en France et au Canada, où le Maroc est quasi-inexistant. En effet, la France importe chaque année près de 90.000 tonnes d'huile d'olive et n'en produit que 6.000 tonnes. L'huile marocaine reste très peu présente dans les deux pays francophones. D'ailleurs, 1% des exportations totales vont en France et seulement 2% au Canada. Si les exportations d'huile d'olive ont connu une certaine croissance entre 2009 et 2011, atteignant jusqu'à 700 millions de DH, elles ont chuté de 63% en 2013. Sur le secteur oléicole, le Maroc est très concurrencé par l'Espagne, premier exportateur



La qualité de l'huile dépend de chaque étape, de la récolte au packaging, en passant par la trituration. Très importante, cette étape peut se faire de manière artisanale ou moderne. Au Maroc, le broyage est généralement réalisé à l'aide d'un pressoir en bois ou métallique (Ph. Khalifa, Jarfi, Kharroubi)

mondial d'huile d'olive avec 43,5% en 2012. Le voisin du Nord est suivi de l'Italie avec 28,3%, la Grèce (7,6%) et la Tunisie (6,4%). Souvent appréciée en milieu rural pour son acidité, l'huile d'olive ne correspond néanmoins pas aux habitudes gustatives sur le marché international (Europe, Amérique...). Les huiles produites au Maroc sont généralement de qualité lampante et ne correspondent pas aux normes internationales. Il s'agit souvent d'huiles très acides. S'y ajoute le problème de l'informel (traçabilité, étiquetage...). De grandes quantités d'huile d'olive sont encore écoulées en vrac. Une contrainte de taille qui explique le faible taux de consommation des Marocains. En effet, un tiers

de l'huile commercialisée est sous forme conditionnée, les deux tiers sont vendus en vrac. La filière pâtit également de son packaging qui manque de valeur ajoutée (design, marketing...). La mise à niveau technologique du secteur de trituration est incontournable. «Il faut valoriser un savoir-faire technique et technologique pour lequel il faut mobiliser les moyens humains et financiers, pour le généraliser aux petits agriculteurs», explique Noureddine Ouazzani. Aujourd'hui encore, beaucoup de producteurs recourent aux méthodes artisanales, à l'aide des «mâasras» traditionnelles, équipées de pressoirs en bois ou métalliques. Un dispositif qui fonctionne à l'aide d'intervention humaine ou animale. Cela demande donc beaucoup plus de temps qu'une production moderne ou semi-moderne. Un stockage inadéquat ou trop long des olives (dépassant sept jours), peut mener à une oxydation poussée de l'huile. D'où son amertume. □

Sabrina EL-FAÏZ

Pour réagir à cet article:  
courrier@leconomiste.com

#### • Acidité, ce que dit la norme!

Alors que l'huile d'olive marocaine est vantée comme un produit acide au Maroc, elle est rejetée à l'international, pour ce même vrai/faux atout. Majoritairement fabriquée dans les «mâasras», (pressoirs artisanaux), celle-ci connaît souvent une oxydation poussée, qui la mène à l'acidité. Reconnue de qualité lampante, elle est impropre à la consommation. Selon le Dahir n°1-62-056 du 30 juin 1962, la date de récolte est primordiale, ainsi que son degré de maturité. Une telle action permet au produit final de porter l'indication de la date de production, ainsi que la durabilité minimale, conformément au Dahir du 10 septembre 1993, rapporte le professeur Hammadi Chimi dans son étude: «Qualité des huiles d'olive au Maroc: enquête nationale et analyses au laboratoire». L'huile d'olive extra vierge propre à la consommation doit avoir une acidité inférieure à 1%. Pour sa part, l'huile d'olive vierge est inférieure ou égale à 2% et l'huile courante inférieure ou égale à 3,3%.

#### • La Picholine, loin devant...

Dans le cadre du plan Maroc Vert, qui a pour objectif d'arriver à 1,2 million d'hectares de superficies plantées, la filière a connu une importante expansion. La superficie réservée aux olives est passée de 763.000 hectares en 2007/2008 à 933.475 hectares en 2012/2013. 96% de la récolte concerne la picholine. La part restante est composée de la Picholine Languedoc, de la Dahbia, de la Meslala ainsi que certaines variétés espagnoles et italiennes (Picual, Manzanilla, Gordal Frantoio...). Parallèlement, le ministère de l'Agriculture et de la Pêche maritime compte diversifier le produit national, notamment par la plantation de la Menara et la Haouzia. □